



MUNICÍPIO DE ALJEZUR

EDITAL

N.º 4/2018

Qualidade de Água para Consumo Humano 4.º Trimestre de 2017

José Manuel Lucas Gonçalves, Vereador da Câmara Municipal de Aljezur

Faz público que:

Em cumprimento do disposto no n.º 1 do Artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 306/2007 de 27 de Agosto, que estabelece o regime da qualidade da água destinada ao consumo humano, o Departamento Técnico de Obras e Urbanismo, informa os consumidores do sistema de abastecimento de água do Município de Aljezur, dos resultados obtidos nas análises realizadas no 4.º trimestre de 2017, as quais pretendem a demonstração de conformidade com as normas de qualidade de água para consumo humano, definidas no Anexo I do referido Decreto-Lei.

Com base no disposto no capítulo III e no Anexo III do Decreto-Lei acima referido, o Município de Aljezur realiza um Programa de Controlo da Qualidade da Água – PCQA, o qual é anualmente submetido a apreciação da entidade competente - Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos – ERSAR. O PCQA incide sobre o sistema de distribuição de água (sistema em baixa) do concelho de Aljezur.

No Quadro 1, apresenta-se quadro resumo das análises efetuadas no concelho. No Quadro 2, são apresentados todos os resultados de análises por data e local de amostragem no cumprimento do PCQA estabelecido.

Todos os resultados analíticos obtidos, apresentados em anexo, demonstram que a água distribuída no Concelho de Aljezur está em conformidade com as normas de qualidade estabelecidas no Decreto-lei n.º 306/2007 de 27 de Agosto.

Para constar se lavrou o presente edital e outros de igual teor, que vão ser afixados nos lugares públicos do costume.

Paços do Município de Aljezur, ao décimo sétimo dia de janeiro de dois mil e dezoito

O Vereador

- José Manuel Lucas Gonçalves -

Quadro 1 - Quadro resumo das análises efetuadas no concelho de Aljezur à água de abastecimento público

Tipo Controlo	Parâmetros	Unidades	VP	n.º de análises		Resultado		Conformidade
				previstas	realizadas	Mínimo	Máximo	%
CR1/CR2	<i>Escherichia coli</i>	UFC / 100m L	0	6	6	0,0	0,0	100
CR1/CR2	Bactérias coliformes	UFC / 100m L	0	6	6	0,0	0,0	100
CR1/CR2	Cloro residual livre	mg/ L Cl2	-	6	6	0,2	0,5	100
CR2	<i>Clostridium perfringens</i>	UFC/100ml	0	3	3	0,0	0,0	100
CR2	Nº colónias de gemas a 22º C	UFC / 1 mL	SAA	3	3	0,0	10,00	100
CR2	Nº colónias de gemas a 37º C	UFC / 1 mL	SAA	3	3	0	9	100
CR2	Cheiro a 25º C	Fator de diluição	3	3	3	<1	<1	100
CR2	Sabor a 25º C	Fator de diluição	3	3	3	<1	<1	100
CR2	Cor	mg/l PT/Co	20	3	3	<5	<5	100
CR2	Turvação	NTU	4	3	3	<0,4	1	100
CR2	Condutividade	µS/cm,20ºC	2500	3	3	270	290	100
CR2	Manganês	µg/l Mn	50	3	3	<0,5	1	100
CR2	Amónio	mg/L NH4	0,50	3	3	<0,12	<0,12	100
CR2	Alumínio	µg/l Al	200	3	3	25	28	100
CR2	Oxidabilidade (MnO4)	mg/l O2	5	3	3	<1	1,6	100
CR2	pH	Unidades de pH	6,5 a 9	3	3	7,6	7,9	100

CR1 - Controlo de Rotina 1; CR2 - Controlo de Rotina 2, CI - Controlo de Inspeção

VP - Valor paramétrico (Dec.Lei 306/2007)

*VP para HAP é 0,10, sendo relativo à soma dos compostos especificados

** - VP para THM é 100, sendo relativo à soma das concentrações dos compostos especificados

SAA - sem alteração anormal

ND - Não detetado



Quadro 2 - Resultados analíticos obtidos no 4.º trimestre das análises efetuadas no âmbito do PCQA, por data e local de amostragem

Parâmetro	Unidade	Valor Paramétrico (VP)	Local e data de amostragem					
			03-10-2017 Sítio do lavajinho CR2	18-10-2017 Restaurante café "Dorita" CR1	09-11-2017 Rogil Café Museu da Batata Doce	20-11-2017 Maria Vinagre Mercado Municipal	07-12-2017 Igreja Nova - Casa da Criança	21-12-2017 Arrifana - restaurante "O pescador"
<i>Escherichia coli</i>	UFC / 100m L	0	0	0	0	0	0	
Bactérias coliformes	UFC / 100m L	0	0	0	0	0	0	
Cloro residual livre	mg / L Cl2	...	0,4	0,2	0,5	0,2	0,2	
<i>Clostridium perfringens</i>	UFC/100ml	0	0	0	0	0	0	
N.º colónias de Germes a 22º C	UFC / 1 mL	S/ alteração normal	10	0	0	0	0	
N.º colónias de Germes a 37º C	UFC / 1 mL	S/ alteração normal	9	
Cheiro a 25º C	Fator de diluição	3	<1	<1	<1	<1	<1	
Sabor a 25º C	Fator de diluição	3	<1	<1	<1	<1	<1	
Cor	mg/l PT/Co	<2	<5	<5	<5	<5	<5	
Turvação	NTU	4	<0,4	0,4	0,4	0,6	0,6	
Condutividade	µS/cm, 20ºC	2500	270	280	290	290	290	
Manganés	µg/l Mn	50	<0,50	<0,50	<0,50	<0,50	<0,50	
Amónio	mg/L NH4	0,50	<0,12	<0,12	<0,12	<0,12	<0,12	
Alumínio	µg/l Al	200	28	26	25	25	25	
Oxidabilidade (MnO4)	mg/l O2	5	<1,0	1,2	1,2	1,6	1,6	
pH, a 18,9º C	Unidades de pH	6,5 a 9	7,6	7,7	7,7	7,9	7,9	
Ferro	µg/l Fe	200	
Nitritos	mg/l NO2	0,5	
Cálcio	mg/L Ca	
Chumbo	µg/L Pb	25	
Cobre	mg/L	2,0	
Dureza Total	mg/l CaCO3	
Enterococos	UFC/100 ml	0	
Magnésio	mg/l	50	
Níquel	µg/L Ni	20	
Radão	Bq/L	100	
Hidrocarbonetos Aromáticos	µg/L	0,10	
THM Total	µg/L	100	
Clorofórmio	µg/L	
Bromofórmio	µg/L	
Dibromodimetano	µg/L	
Bromodiclorometano	µg/L	
Benzo (a) pireno	µg/L	
Benzo (b) fluoranteno	µg/L	
Benzo (k) fluoranteno	µg/L	
Benzo (ghi) perileno	µg/L	
Indeno (1,2,3 - cd) pireno	µg/L	

CR1 - Controlo de Rollina 1; CR2 - Controlo de Rollina 2; C1 - Controlo de Inspecção

* - VP para HAP é 0,10, sendo relativo à soma dos compostos especificados

** - VP para THM é 100, sendo relativo à soma das concentrações dos compostos especificados

SAA - sem alteração anómala

ND - Não detetado